PROVEGET FLOT

Gélatine végétale spécifique pour le procédé de flottation

Figure 1 : Moût témoin et moût traité avec 100 mL/HL de Proveget FLOT

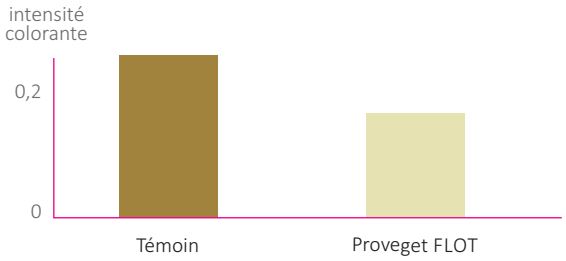

Figure 2 : Diminution de l'intensité colorante d'un moût témoin après le traitement avec 100 mL/HL de Proveget FLOT.

CARACTÉRISTIQUES

Proveget FLOT est la solution idéale pour la clarification rapide et à haut rendement. C'est une alternative à l'utilisation d'adjuvants d'origine animale. Elle en améliore même les caractéristiques car elle élimine plus efficacement les substances potentiellement oxydables.

Proveget FLOT améliore la consistance et la vitesse de formation des flocules, en conjuguant les caractéristiques électrostatiques de la protéine végétale avec celles de la chitine glucane, polysaccharide hautement chargé. Par conséquent, le retrait des particules du moût, y compris des éléments potentiellement oxydables. Grâce à l'amélioration du compactage des flocules, le rendement augmente considérablement.

Sa formulation liquide contribue à la dispersion optimale et à la solubilisation de la préparation.

Proveget FLOT est un produit naturel, d'origine non animale, et sans allergènes. Obtenu à partir de matière première sans organismes modifiés génétiquement (sans

APPLICATIONS

Clarification dynamique de moûts par flottation.

Moûts blancs, rosés et rouges, provenant de thermovinification.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Proveget FLOT permet d'obtenir des moûts propres et intensément aromatisés.

Il élimine les notes astringentes et améliore l'équilibre en bouche.

Diminution significative des absorbances à 440nm. Amélioration de la couleur et élimination des notes d'oxydation.

COMPOSITION

Protéine végétale pure de pois (*Pisum sativum*).
Chitine-glucane d'origine fongique (*Aspergillus niger*).
Solution liquide stabilisée au soufre.

DOSES

Flottation de moûts **100 - 200 ml/hl**

Dose maximum autorisée: 500 ml/hl

Attention : il est recommandé d'effectuer des essais de laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale, qui dépend dans une grande mesure des caractéristiques propres à chaque vin.

Aux doses indiquées, Proveget FLOT n'apporte pas d'instabilité protéique.

MODE D'EMPLOI

Préparation prête à l'emploi. Ajouter directement au volume total de moût à traiter.

Précautions de travail :
Le produit a tendance à décanter naturellement. Avant d'ouvrir la bouteille, il est donc conseillé de l'agiter énergiquement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide couleur crème.

PRÉSENTATION

Sachet sachet de 22 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

SO_2[ppm]	2000-4000
pH	2,5-3,5
Densité [g/L]	> 1020
Germes totaux [ufc/g]	$<10^4$
Levures et moisissures [ufc/g]	$<10^2$
E. coli [ufc/g]	Absence
Salmonella [ufc/g]	Absence
S. aureus [ufc/g]	Absence

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans un lieu frais et sec.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR
Produit conforme au Codex Œnologique International et au règlement CE 606/2009.